Cuisinart[MC]

MANUEL D'UTILISATION ET DE RECETTES



Friteuse	CDF-250C

Afin que cet appareil vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez toujours lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou la friteuse dans l'eau ou un liquide quelconque.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps, ni quand ils sont à proximité
5. Ne laissez jamais l'appareil branché, sans surveillance.
6. Branchez toujours le cordon détachable à l'appareil d'abord, puis dans la prise murale. Avant de débrancher l'appareil de la prise murale, fermez l'interrupteur marche-arrêt.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y ajouter ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
12. Ne mettez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
13. N'utilisez pas la friteuse sous des armoires de cuisine.
14. Faites particulièrement attention lorsque vous déplacez la friteuse professionnelle Cuisinart[MC] contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.
15. L'appareil se ferme automatiquement après 12 minutes de fonctionnement sans huile. Lorsque l'appareil se ferme ainsi, vous devez le remettre en marche en utilisant la fonction « reset ».
16. Si l'appareil ne fonctionne pas après que vous avez suivi les instructions pour la remise en marche, veuillez communiquer avec un centre de service Waring autorisé pour obtenir des conseils.
17. Vérifiez que la poignée est solidement fixée au panier et bloquée en position. (Voyez les instructions d'assemblage détaillées.)
18. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que les usages domestiques auxquels il est destiné.
19. Vérifiez périodiquement que les vis et les écrous sont bien serrés. MISE EN GARDE : Ne pas serrer à l'excès, sous peine d'arracher le filet des vis ou des écrous ou de causer des fissures dans la poignée ou les pieds.
20. Ne faites pas fonctionner la friteuse pendant plus de 60 minutes pendant une période de deux heures.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

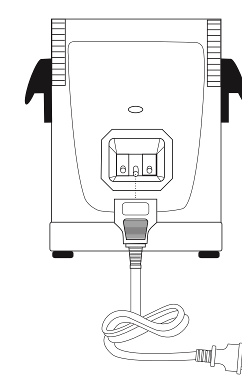
CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. Gardez toujours le couvercle fermé pendant que vous faites frire des aliments. Utilisez la poignée du panier pour remonter ou abaisser celui-ci. Remontez toujours le panier hors de l'huile chaude et mettez-le dans son crochet pour laisser les aliments égoutter pendant 10 à 20 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
2. **PRENEZ GARDE À LA VAPEUR LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE.**
3. Avant de les faire frire, vous devez éponger les aliments mouillés avec un essuie-tout et éliminez les cristaux de glace des aliments surgelés. Fermez le couvercle avant d'abaisser le panier dans l'huile et gardez-le fermé pendant l'opération de friture. Prenez garde aux éclaboussures lorsque vous mettez les aliments dans l'huile.
4. Pendant l'utilisation, gardez l'appareil à une distance minimale de 4 pouces (10 cm) du mur ou d'autres objets et ne mettez rien dessus.
5. Assurez-vous que le niveau de remplissage d'huile se situe entre les repères minimum et maximum marqués dans la cuve. N'utilisez pas l'appareil sans huile ou avec une quantité d'huile insuffisante. N'ajoutez jamais d'huile à la cuve chaude.
6. N'utilisez pas l'appareil lorsque le couvercle ou la cuve ne sont pas parfaitement secs.
7. Pendant l'utilisation, gardez la friteuse hors de la portée des enfants et loin du bord des plans de travail où elle pourrait être tirée ou poussée par des enfants.
8. N'utilisez pas d'huile hydrogénée ou solide, de shortening ou de saindoux dans la friteuse.

ATTENTION: Pour éviter d'endommager le fini du plan de travail ou de la table lorsque vous utilisez la friteuse, posez-la d'abord sur un sous-plat ininflammable et résistant à la chaleur. Ne mettez jamais la friteuse sur un tapis, un meuble ou d'autres matières combustibles.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON AMOVIBLE

CORDON DÉTACHABLE ET FICHE POLARISÉE



L'appareil est muni d'un cordon détachable conçu pour se détacher dès qu'il est soumis à un effort de tirage. Ce cordon ne peut être inséré dans l'appareil qu'avec sa fiche tournée vers le haut (voir l'indication « This Side Up » sur la fiche). De plus, pour réduire les risques d'électrocution, l'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche; s'il est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

ATTENTION : L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge électrique avec une friteuse.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE Si le circuit électrique alimente de nombreux autres appareils, il est possible que la friteuse ne fonctionne pas. La friteuse devrait être branchée sur un circuit qui n'alimente aucun autre appareil électrique. Si vous ne savez pas pourquoi le circuit est surchargé ou si vous êtes incapable de trouver un circuit distinct, veuillez communiquer avec un électricien qualifié.

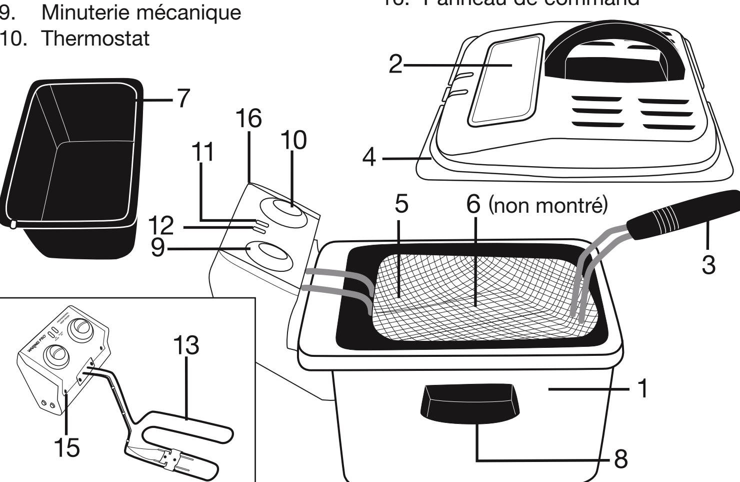
CONTENTS

INTRODUCTION

Vous allez raffoler de votre nouvelle friteuse! Grâce à elle, vous pourrez désormais préparer à la maison – rapidement, facilement et… proprement – des aliments frits aussi bons que ceux qu'on fait dans les restaurants. Essayez un mets que vous avez mangé dans votre restaurant préféré ou une recette que vous conservez depuis longtemps. Avec Cuisinart, c'est facile!

PIÉCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Boîtier en acier inoxydable
2. Hublot
3. Poignée de panier rabattable
4. Couvercle avec poignée
5. Panier à friture
6. Crochet de panier (non montré)
7. Cuve émaillé avec bec verseur
8. Poignées de transport
9. Minuterie mécanique
10. Thermostat
11. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
12. Voyant « huile prête »
13. Élément chauffant
14. Cordon détachable (non montré; voir la page 4)
15. Bouton de remise à zéro (non montré)
16. Panneau de command



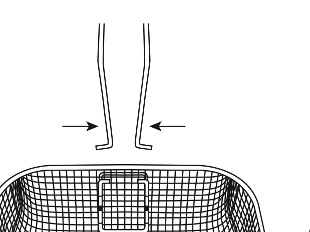
AVANT DE LA PREMIÈRE UTILISATION

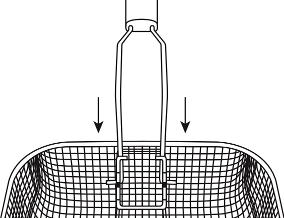
Retirez tout le matériel d'emballage et tous les autocollants et étiquettes promotionnels de la friteuse. Avant de mettre le matériel d'emballage au rancart, vérifiez que vous avez bien toutes les pièces de la nouvelle friteuse (voir la rubrique précédente « Pièces et caractéristiques »). Il pourrait être utile de conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.

Avant d'utiliser votre friteuse professionnelle Cuisinart[MC] la première fois, essuyez l'intérieur avec un chiffon humide pour éliminer la poussière de transport. Nettoyez parfaitement la cuve, le couvercle et le panier. Le couvercle et le panier vont au lave-vaisselle. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau, car il ne doit jamais y avoir d'eau à l'intérieur de la friteuse.

COMMENT UTILISER VOTRE FRITEUSE PROFESSIONNELLE CUISINART[MD]

1. **Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.**
2. Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, retirer tout le matériel d'emballage et nettoyer la friteuse selon les instructions données dans le présent livret.
3. Relever le couvercle de la cuve d'huile.
4. Retirer le panier de la cuve. Fixer la poignée au panier en appuyant sur les deux montants et en insérant les pattes dans l'endroit prévu, comme le montre le diagramme.





5. Verser environ 3,8 litres (1 gallon) d'huile végétale de bonne qualité (maïs, canola, soya ou arachide) dans la cuve jusqu'à un niveau qui se situe entre les repères « min » et « max » marqués à l'intérieur de la cuve. NE JAMAIS UTILISER LA FRITEUSE AVEC UNE QUANTITÉ INSUFFISANTE OU EXCESSIVE D'HUILE.
6. Fermer le couvercle de la friteuse.
7. Brancher le cordon détachable au dos de l'appareil d'abord, puis dans la prise murale.
8. Quand la friteuse est branchée, le voyant « Power On » s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche.
9. Régler le thermostat à la température désirée. Le voyant lumineux vert « Ready » s'allume quand l'huile a atteint la température voulue.
10. Lorsque le voyant « Ready » s'allume, ouvrir le couvercle et accrocher le panier dans son support. Mettre les aliments dans le panier. REMARQUE : Ne pas remplir le panier au-delà de la ligne de remplissage maximal. Refermer le couvercle, puis abaisser le panier dans l'huile en appuyant sur le poussoir de déverrouillage du panier.
11. Régler la minuterie pour la durée de cuisson voulue (entre 0 et 30 minutes), selon la recette.
12. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Remonter le panier et regarder dans le hublot pour voir si les aliments sont dorés au goût. Si les aliments sont prêts, laisser le panier dans sa position haute pour que l'huile s'égoutte pendant 10 à 20 secondes. Ouvrir le couvercle, retirer le panier et mettre les aliments sur des essuie-tout absorbants. **REMARQUE :** Pour préserver la qualité de l'huile, ne pas ajouter de sel ou d'épices aux aliments avant de les avoir retirés de la friteuse.
13. **MISE EN GARDE : La minuterie signale la fin du temps de cuisson, mais ne met pas l'appareil hors tension.**
14. Lorsque la cuisson est terminée, mettre l'appareil hors tension. Débrancher le cordon détachable de la prise murale avant de le détacher de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil, toujours le débrancher, débrancher le cordon détachable et laisser l'huile refroidir à la température de la pièce.
2. Retirer le couvercle.
3. Retirer le panier de la friteuse.
4. Le panneau de commande ne doit jamais être mis dans l'eau ou dans un autre liquide. Essuyer la surface extérieure de l'élément chauffant avec un linge humecté d'eau ou d'une solution savonneuse douce.
5. Une fois que l'huile a refroidi, la vider avec précaution par le bec verseur dans un contenant approprié.
6. Avant de l'utiliser pour la première fois, laver le panier à friture à la main. Avant de mettre le panier au lave-vaisselle pour la première fois, le préparer en le faisant tremper dans l'huile.
7. Le boîtier en acier inoxydable est submersible et doit être lavé à la main dans de l'eau tiède savonneuse. Le couvercle et la cuve peuvent être lavés au lave-vaisselle. Essuyer les pièces parfaitement après le nettoyage.
8. Vérifier que le couvercle et la cuve sont parfaitement secs avant de les réutiliser.
9. Après le nettoyage, remettre la cuve, l'élément chauffant, le panier et le couvercle en position. L'élément chauffant doit être bien fixé au devant du boîtier, faute de quoi l'appareil ne fonctionnera pas.
10. **MISE EN GARDE : Faire attention pendant le nettoyage, car le bord inférieur de la cuve est tranchant.**
11. Pour le rangement, rabattre la poignée du panier dans le panier.
12. TRUC : Pour faciliter le nettoyage, essuyer le panneau de commande avec un linge en microfibre humide.

REMARQUE : Il est facile d'éliminer les taches d'huile sur l'élément chauffant ou la cuve en frottant avec un tampon à récurer en nylon.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

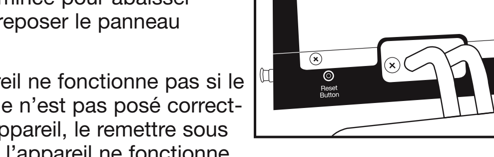
Pour une plus grande sécurité, la friteuse professionnelle CuisinartMC est dotée des caractéristiques de sécurité suivantes :

• *Verrouillage de sécurité* – Le panneau de commande/élément chauffant doit être bien fixé au devant du boîtier, faute de quoi la friteuse ne fonctionne pas.

• *Cordon détachable* – Le cordon est conçu de façon à se détacher dès qu'un effort de tirage est exercé dessus.

• *Protection contre les surcharges* – Si la température de la friteuse professionnelle CuisinartMC dépasse le niveau recommandé, un dispositif de protection coupe automatiquement l'alimentation électrique. Pour remettre l'appareil en marche, il faut le débrancher de la prise murale, le laisser refroidir, puis retirer le panneau de commande/élément chauffant.

ATTENTION : L'élément chauffant sera extrêmement chaud; il faut le laisser refroidir parfaitement avant de le retirer. Le bouton de remise à zéro (« Reset ») se trouve au dos du panneau de commande, à la droite de la tige chauffante. Utiliser un cure-dent ou un autre objet long et mince pour abaisser le bouton Reset, puis reposer le panneau de commande.



REMARQUE : L'appareil ne fonctionne pas si le panneau de commande n'est pas posé correctement. Rebrancher l'appareil, le remettre sous tension et l'essayer. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, répéter les étapes susmentionnées ou appeler un centre de service Waring autorisé pour obtenir des conseils.

CONSEILS POUR LA FRITURE

- Pour faire cuire des aliments enrobés de pâte fraîche, abaisser d'abord le panier dans l'huile. Utiliser des pinces pour ajouter les aliments directement dans l'huile chaude. Utiliser le panier pour retirer les aliments de l'huile quand ils sont cuits.
- Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximal du panier à friture. Cela aide à maintenir la température de l'huile pour procurer de meilleurs résultats de cuisson.
- Trier ou couper les aliments en morceaux uniformes; ainsi, tous les aliments cuiront dans le même temps. Pour réduire les éclaboussures, éliminer l'humidité excessive ou les cristaux de glace des aliments.
- Conserver l'huile dans la cuve pendant des périodes de temps limitées. Lorsque l'huile a refroidi à la température de la pièce, la verser dans un contenant approprié muni d'un couvercle ou d'un bouchon et la conserver au réfrigérateur.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, renouveler l'huile dans la friteuse après l'avoir utilisée au plus dix fois.
- Il est important de respecter la température recommandée pour chaque recette. Une température trop basse fait que l'aliment absorbe l'huile tandis qu'une température trop élevée fait qu'une croûte se forme rapidement sur l'extérieur avant que l'intérieur ne soit cuit.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mettre les aliments fraîchement tranchés dans le panier, un à la fois.

FRITURE DES ALIMENTS SURGELÉS

- En raison de leur température extrêmement basse, les aliments surgelés font inévitablement baisser la température de l'huile. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas surcharger le panier d'aliments surgelés.
- Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage des aliments surgelés pour connaître la durée et la température de cuisson.
- Il arrive souvent que les aliments surgelés sont recouverts de cristaux de glace. Il faut éliminer les cristaux avant de mettre les aliments dans l'huile chaude. Abaisser le panier très lentement dans l'huile pour éviter tout débordement.

FILTRATION ET RENOUVELLEMENT DE L'HUILE

- Vérifier que la friteuse professionnelle CuisinartMC a été débranchée et que l'huile a refroidi avant de la nettoyer ou de l'entreposer.
- Il n'est pas nécessaire de renouveler l'huile après chaque utilisation. En général, l'huile se gâte assez rapidement quand on fait frire des aliments à haute teneur en protéines, tels que la volaille, la viande ou le poisson. Cependant, lorsqu'elle est utilisée principalement pour frire des pommes de terre et qu'elle est filtrée après chaque usage, elle peut être réutilisée huit à dix fois. Il ne faut toutefois pas l'utiliser pendant une période de plus de six mois.
- **MISE EN GARDE :** Avant de nettoyer la friteuse professionnelle CuisinartMC, toujours la débrancher de la prise murale et laisser l'huile refroidir parfaitement, soit pendant environ deux heures. Ne jamais mettre le
panneau de commande, le cordon ou la fiche électrique dans de l'eau ou un autre liquide.

RECETTES

Conseils pour la friture du pain

Faire chauffer l'huile à 190 °C (375 °F), à moins d'indications contraires dans la recette. Un dé de pain brunit en 60 secondes environ. Il est crucial que l'huile soit à la bonne température. Quand la température est trop élevée, le pain brunit avant que la mie ne soit cuite, mais quand elle est trop basse, le pain absorbe l'huile et devient détrempé et graisseux.

Mettre le pain seulement en une quantité qui peut flotter aisément dans le bain d'huile. Une trop grande quantité ajoutée en un seul coup fera baisser la température de l'huile et les morceaux seront difficiles à tourner. Tourner les morceaux de pain quand ils remontent à la surface, en prenant garde de les percer. Une fois qu'ils sont cuits, les retirer de l'huile, les égoutter un moment, puis les mettre sur une assiette garnie d'essuie-tout pour absorber l'excès d'huile.

BEIGNES À LA SAUCE AUX POMMES ET AUX ÉPICES

Donne environ 24 beignes.

15 ml (3⅓ tasses de farine tout usage
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
2 ml (½ c. à thé) de sel
3,75 ml (¾ c. à thé) de cannelle
1 ml (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
0,5 ml (⅛ c. à thé) de muscade fraîchement moulue
175 ml (¾ tasse) de sucre granulé
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, fondu
250 ml (1 tasse) de sauce aux pommes
2 gros oeufs
huile à friture
farine tout usage à saupoudrer
sucre à la cannelle ou sucre en poudre à saupoudrer

Mettre la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices dans un bol à mélanger de grandeur moyenne et mélanger avec un fouet; réserver. Mettre le sucre et le beurre fondu dans un grand bol et mélanger avec un batteur électrique à faible régime. Ajouter la sauce aux pommes et l'œuf; battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter le mélange de farine en deux coups et battre à régime moyen jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir la pâte et la réfrigérer pendant au moins 1 heure.

Mettre la pâte sur une surface copieusement farinée, la saupoudrer de farine et l'abaisser à une épaisseur de 1,25 cm (½ pouce). Couper la pâte avec un coupe-beignes fariné et mettre les beignes sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier ciré légèrement fariné. Abaisser les restants de pâte et répéter.

chauffer l'huile à 190 °C (375 °F) dans la friteuse Cuisinart[MC]. Éviter de surcharger le panier. Mettre délicatement trois beignets à la fois dans l'huile chaude. Faire frire de chaque côté pendant 1½ à 2 minutes en les retournant avec une cuillère à rainures ou une araignée à friture. Retirer de l'huile et égoutter sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout. Éponger délicatement pour absorber l'excès d'huile et saupoudrer de la quantité voulue de sucre.

AILES DE POULET PIQUANTES À LA BUFFALO

Donne 24 ailes.

	Huile à friture
12	**ailes de poulet**
125 ml	**(½ tasse) de beurre non salé, fondu**
75 à 120 ml	**(5 à 8 c. à soupe) de sauce piquante de style louisianais (ex. Frank's Louisiana Red Hot![MD])**
15 ml	**(1 c. à soupe) de vinaigre de cidre**
	Vinaigrette au bleu (recette ci-dessous) et bâtonnets de céleri, de carotte et de courgette

Couper le bout des ailes et le réserver pour faire du bouillon de poulet ou les jeter. Couper chaque aile en deux morceaux à la jointure. Rincer et éponger avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger parfaitement le beurre fondu, la sauce piquante et le vinaigre de cidre.

Faire chauffer l'huile à 190 °C (375 °F) dans la friteuse Cuisinart[MC] . Mettre six ailes à la fois délicatement dans l'huile chaude et faire frire pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirer et égoutter un moment sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout avant de les tremper, encore chaudes, dans la sauce piquante. Répéter avec les autres ailes. Servir chaud avec de la vinaigrette au bleu et des bâtonnets de légumes froids.

Remarque : Pour les personnes qui préfèrent les aliments moins piquants, faire frire les ailes selon la recette et les tremper dans le la sauce barbecue ou de la sauce moutarde au miel. Pour les personnes qui préfèrent les aliments extrêmement piquants, ajouter de la sauce Tabasco[MD] ou une autre sauce du genre à la sauce de style louisianais.

VINAIGRETTE AU BLEU

125 ml	**(½ tasse) de mayonnaise**
125 ml	**(½ tasse) de crème sure**
125 ml	**(½ tasse) de fromage bleu émietté**
5 ml	**(1 c. à thé) d'ail finement haché**
50 ml	**(¼ tasse) de persil finement haché (facultatif)**
15 à 30 ml	**(1 à 2 c. à soupe) d'oignon finement haché**
15 ml	**(1 c. à soupe) de jus de citron frais**

Mettre tous les ingrédients dans un bol et bien les mélanger. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 30 minutes avant de servir pour que les arômes se marient.

CALMAR FRIT

Donne environ 4 portions.

	huile à friture
1,1 kg	**(2½ lb) de calmar nettoyé**
500 ml	**(2 tasses) de farine tout usage**
15 ml	**(1 c. à soupe) de persil finement haché**
5 ml	**(1 c. à thé) d'ail granulé**
5 ml	**(1 c. à thé) de sel kascher et de poivre frais moulu**
	Sauce marinara
	Quartiers de citrons frais

Rincer les calmars et les égoutter. Les déposer sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et les éponger parfaitement avec une autre épaisseur d'essuie-tout. Couper les corps en rondelles de 1,25 cm (½ pouce) et les tentacules en trois ou en quatre morceaux, selon la grosseur.

Faire chauffer l'huile à 182 °C (360 °F) dans la friteuse Cuisinart[MC].

Préchauffer le four à 260 °C (500 °F). Tapisser deux plaques à biscuits de trois épaisseurs d'essuie-tout.

Mettre la farine, le persil, l'ail granulé, le sel et le poivre dans un gros sac à fermeture par pression et glissière. Prendre environ le quart des morceaux de calmar à la fois et les mettre dans le sac, fermer le sac et secouer. S'assurer que les morceaux de calmar sont bien enrobés individuellement et non pas collés ensemble. Retirer les morceaux du sac et les mettre sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier ciré. Procéder de la sorte pour tous les morceaux de calmar.

En déposant délicatement les morceaux un à un, mettre l'équivalent de 250 à 375 ml (1 à 1½ tasse) de calmar à la fois dans l'huile chaude en évitant qu'ils se touchent. Faire frire pendant 40 à 60 secondes jusqu'à ce que le calmar soit légèrement doré. Il faut éviter de trop cuire le calmar, car il sera dur. Retirer les morceaux avec une cuillère à rainures ou une araignée à friture et les laisser égoutter en une seule couche, sur la plaque à biscuits préparée. Répéter avec le reste du calmar. Lorsque tous les morceaux sont cuits, les éponger avec des essuie-tout et enlevez ceux-ci. Réchauffer dans le four préchauffé pendant plusieurs minutes. Saupoudrer d'un peu de sel, garnir des quartiers de citron et servir chauds, accompagnés d'une sauce marinara comme trempette.

RONDELLES D'OIGNON DANS UNE PÂTE À LA BIÈRE ET AUX HERBES

Donne 2 à 4 portions.

175 ml	**(¾ tasse) + 30 ml (2 c. à soupe) de bière de type lager ou ale**
250 ml	**(1 tasse) de farine tout usage**
125 ml	**(½ tasse) de persil frais, haché**
15 ml	**(1 c. à soupe) de thym frais**
5 ml	**(1 c. à thé) d'ail frais finement haché**
5 ml	**(1 c. à thé) de sel kascher**
1 ou 2	**oignons (environ 500 g [1 lb] en tout)**
	huile végétale à friture
	farine à saupoudrer
	sel kascher pour saupoudrer

Dans un bol de grandeur moyenne, fouetter la bière et la farine jusqu'à consistance lisse. Incorporer le persil, le thym et l'ail. Laisser reposer 30 minutes. Incorporer le sel.

Peler et trancher les oignons en morceaux de 1,25 cm (½ pouce) d'épaisseur et les défaire en anneaux, puis les enrober d'un peu de farine.

Faire chauffer l'huile à 190 °C (375 °F) dans la friteuse Cuisinart[MC]. Travailler en lots de quatre ou cinq anneaux à la fois. Tremper les anneaux, un par un, dans la pâte, les égoutter un instant et les déposer délicatement, un par un, dans la friteuse. Faire frire pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les rondelles soient dorées, en les retournant au besoin. Retirer avec des pinces et les égoutter sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout. Saupoudrer de sel kascher pendant qu'elles sont chaudes et servir.

FRITES GASTRONOMIQUES

Donne environ 6 portions.

Huile à friture (huile végétale ou huile d'arachide)
2 pommes de terre jaune
Sel kascher et poivre noir frais moulu au goût

Faire chauffer l'huile à 165 °C (325 °F) dans la friteuse Cuisinart[MC].

Couper la pomme de terre en bâtonnets uniformes (d'environ 6 x 6 mm [0,2 x 0,2 pouce]) ou en tranches de 7 mm (¼ po ou moins) et mettre ceux-ci dans un bol d'eau glacée au fur et à mesure pour éviter qu'ils ne brunissent.

Égoutter et éponger parfaitement les bâtonnets pour éviter toute éclaboussure d'huile. Faire frire en petites quantités pendant 3 minutes environ, retirer et égoutter sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout.

Régler le thermostat de la friteuse à 190 °C (375 °F). Faire refrire les pommes de terre en petites quantités, cette fois pendant environ 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égoutter sur des nouvelles épaisseurs d'essuie-tout.

Assaisonner au goût et servir immédiatement.

Suggestions d'assaisonnement : Mélange de fines herbes, épices à la cajun ou à la créole, poudre de Chili.

DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS AVEC SAUCE MOUTARDE ET MIEL

Donne 6 portions.

45 ml (3 c. à soupe) de sel kascher
45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
250 ml (1 tasse) d'eau bouillante
12 glaçons
4 demi-poitrines de poulet désossées, sans peau
250 ml (1 tasse) de farine tout usage
2 ml (½ c. à thé) de sel kasher
1 ml (¼ c. à thé) de poivre frais moulu
1 ml (¼ c. à thé) de paprika
1 ml (¼ c. à thé) d'ail granulé
175 ml (¾ tasse) de babeurre ou de lait

Sauce moutarde et miel
125 ml (½ tasse) de miel
50 ml (¼ tasse) de moutarde de Dijon (ordinaire ou en grain)

Préparer la saumure en combinant le sel, le sucre et l'eau bouillante dans un gros bol résistant à la chaleur; remuer jusqu'à ce que le sel et le sucre soient complètement dissous, puis ajouter les glaçons. Couper le poulet en lanières de 1,25 x 5 cm (½ x 2 pouces). Mettre celles-ci dans la saumure froide et mettre au réfrigérateur pendant 30 à 60 minutes.

Combiner la farine avec le sel, le poivre, le paprika et l'ail granulé. Mélanger le miel et la moutarde pour faire la sauce.

Avant de faire cuire les lanières de poulet, les égoutter et les éponger parfaitement. Faire chauffer l'huile à 190 °C (375 °F). Mélanger la farine et les assaisonnements dans un bol peu profond. Tremper les lanières de poulet épongées dans le lait, les rouler dans la farine pour bien les enrober et les déposer sur une assiette. Mettre les lanières délicatement et en petites quantités, dans l'huile chaude. Faire frire de 3 à 4 minutes de chaque côté, en les retournant une seule fois. Égoutter sur une assiette garnie de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout et servir accompagnés de sauce moutarde et miel.

GUIDE DE FRITURE - Aliments frais ou crus

Les aliments frais sont les aliments qui sont préparés à partir d'une recette ou achetés frais, non congelés. Lisez l'étiquette des aliments préparés pour déterminer qu'ils ne sont PAS précuits. Les aliments surgelés ne doivent pas être décongelés, mais mis directement dans l'huile chaude. S'il y a des cristaux de glace sur les aliments surgelés, épongez-les avec un essuie-tout. Les légumes humides causeront des éclaboussures d'huile.

La durée de friture varie en fonction de la température des aliments, ainsi que de la quantité et de la taille des morceaux. Vous obtiendrez des meilleurs résultats en faisant cuire les aliments de même taille, en petites quantités. Vérifiez les aliments frits après le plus court délai de cuisson indiqué; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement chauds.

Basse température – 160 °C (325 °F)

Cuisses de dinde, avec os et avec peau.................. 20 - 22 min
Poitrine de dinde, os vers le peau et peau vers le bas. 30 - 35 min
Aubergine panée . . . . 5 - 6 min
Champignons portabella panés . . . . .4½ - 5 min

Température moyenne – 180 °C (350 °F)

Croquettes de poulette surgelées. . . . . 5½ - 6 min
Filets de poitrine de poulet, panés . . . . 3½ - 4½ min
Poitrines de poulet, sans os, panées . . . . .5½ - 6 min
Côtelettes de porc, avec os, panées. . . . . .7½ - 8 min
Pâtés impériaux. . . . . .5 min
Chimichangas . . . . .7 - 7½ min
Grosses crevettes . . . . .1 - 2 min

Température élevée – 190 °C (375 °F)

Croustilles de pomme de terre rouge . . . . 2 - 3 min
Croustilles d'igname. . . . . .2 - 2½ min
Frites américaines. . . . . 5 - 6 min
Frites juliennes . . . . .3 - 3½ min
Frites épaisses . . . . .3½ - 4 min
Frites torsadées. . . . . .4½ - 5 min
Pâtés impériaux. . . . . .6½ - 7 min

GUIDE DE FRITURE – Aliments préparés

Les aliments préparés qui figurent dans le tableau ci-dessous sont panés et précuits avant d'être emballés. Il ne faut pas les décongeler, mais les mettre directement de l'emballage dans l'huile chaude. S'il y a des cristaux de glace sur les aliments surgelés, épongez-les avec un essuie-tout.

Utilisez le tableau ci-dessous comme guide des durées de friture. Vous obtiendrez des meilleurs résultats en faisant cuire les aliments de même taille, en petites quantités. Vérifiez les aliments frits après le plus court délai de cuisson indiqué; faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement chauds.

Basse température – 160 °C (325 °F)

Rondelles d'oignon . . . . 5 - 6 min

Température moyenne – 180 °C (350 °F)

Filets de poitrine de poulet .5½ - 6 min
Croquettes de poulet . . . . 3 - 4 min
Morceaux de poulet. . . . . .7 - 8 min
Petits champignons . . . . .2½ - 3 min
Crevettes de grosseur moyenne. . . . . .2 - 2½ min
Petites crevettes popcorn . . . . 1 - 2 min

Température élevée – 190 °C (375 °F)

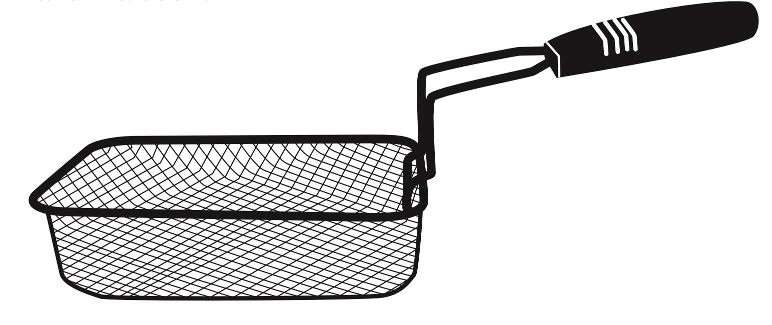
Grosses crevettes ou crevettes à queue en éventail . . . . 1 - 2 min
Bâtonnets de mozzarella. . . . . 2 - 3 min
Filet de flétan . . . . .3 - 3½ min
Bouchées de flétan. . . . . 2 - 3 min

AVIS IMPORTANT!

Avant d'utiliser votre friteuse

1. **Laver le panier à la main et l'essuyer parfaitement.**
2. **Préparer le panier en le faisant tremper dans l'huile.**

Le panier à friture doit être préparé avant d'être mis au lave- vaisselle.



Ne PAS utiliser d'huile hydrogénée/solide, de shortening ou de saindoux dans la friteuse.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle.

Numéro sans frais :	1-800-472-7606
Adresse :	Cuisinart Canada 100 Conair Parkway Woodbridge, Ont. L4H 0L2
Adresse électronique :	consumer_Canada@conair.com
Modèle:	Serie CDF-250C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : *Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.*

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart™ᴹᶜ

SAVOR THE GOOD LIFE®


Coffeemakers
Cafetières


Food Processors
Robots culinaires


Toaster Ovens
Grilles-pain fours


Cookware
Batteries de cuisine

Grills

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitera la vie plus que jamais. Faites l'essai de certains de nos autres appareils de comptoir et batteries de cuisine, et savourez la bonne vie[MC].

www.cuisinart.ca

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Printed in China / Imprimé en Chine

Consumer Call Centre E-mail: / Centre d'appel des consommateurs : Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

09CUIC024

IB-9633